

Prof. Dr. SEMRA KAYAARDI

Kişisel Bilgiler

E-posta: semra.kayaardi@cbu.edu.tr

Web: <https://avesis.mcbu.edu.tr/semra.kayaardi>

Uluslararası Araştırmacı ID'leri

ORCID: 0000-0003-1747-0976

Yoksis Araştırmacı ID: 5960

Eğitim Bilgileri

Doktora, Selçuk Üniversitesi, Türkiye 1987 - 1992

Lisans, Fırat Üniversitesi, Türkiye 1980 - 1986

Yabancı Diller

İngilizce

Araştırma Alanları

Avesis Araştırma Alanları: Mühendislik ve Teknoloji

WoS Araştırma Alanları: Tarım ve Çevre Bilimleri (Age), Mühendislik Bilişim ve Teknoloji (Eng)

Scopus Araştırma Alanları: Gıda Hayvanları, Multidisipliner

Akademik Ünvanlar / Görevler

Prof. Dr., 2006 - Devam Ediyor

Doç. Dr., 2000 - 2006

Yrd. Doç. Dr., 1994 - 2000

Yrd. Doç. Dr., 1993 - 1994

Araştırma Görevlisi, Selçuk Üniversitesi, 1988 - 1992

Araştırma Görevlisi, 1987 - 1988

Akademik İdari Deneyim

2011 - 2017

2007 - 2011

2004 - 2007

Verdiği Dersler

Lisans

Gıda Maddeleri Ambalajlama, Lisans, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011, 2009-2010
Et Teknolojisi, Lisans, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011, 2009-2010, 2008-2009, 2007-2008, 2006-2007, 2005-2006, 2004-2005
Gıda Hijyeni ve Sanitasyon, Lisans, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011, 2009-2010, 2008-2009
Lisans Yandal
Et Kalitesini Belirleme ve Geliştirmede Yeni Teknikler , Lisans Yandal, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011
Lisans Çift Anadal
Gıda Endüstrisinde Sanitasyon Prensipleri, Lisans Çift Anadal, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011
Et ve Et Ürünleri Üretim Teknikleri , Lisans Çift Anadal, 2014-2015, 2013-2014, 2012-2013, 2011-2012, 2010-2011, 2009-2010

Yönetilen Tezler

KAYAARDI S., Üzüm Posası ve Yaprğından Yeşil Sentez Yolu ile Elde Edilen Gümüş Nanopartiküllerin Bazı Meyve Sebzelerin Aktif Ambalajlanmasında Kullanımı, Doktora, D.YILDIZ(Öğrenci), 2024
KAYAARDI S., Endüstriyel mutfak tasarımıda hijyenik yaklaşımlar, Yüksek Lisans, F.YILDIRIMLI(Öğrenci), 2023
KAYAARDI S., Bütün Piliç Ürününün Farklı Odun Talaşları İle Tütsülenmesinin Raf Ömrü Üzerine Etkisinin İncelenmesi ve Lezzet Profillerinin Tanımlanması, Yüksek Lisans, M.ÖZGÜR(Öğrenci), 2023
KAYAARDI S., Bitki Bazlı Burger Üretim Olanaklarının Araştırılması, Yüksek Lisans, E.KARAKULAK(Öğrenci), 2021
KAYAARDI S., İzmir'deki yerel market ve restoranlarda satışa sunulan kuru olgunlaştırılmış etlerin mikrobiyolojik özellikleri, Yüksek Lisans, B.UYANIK(Öğrenci), 2019
KAYAARDI S., Fermente sucuk döner üretim olanaklarının araştırılması, Doktora, S.COŞKUN(Öğrenci), 2019
KAYAARDI S., Antioksidan aktiviteye sahip bazı baharatların taze kaşar peynirinde kullanımı, Yüksek Lisans, Z.YILMAZ(Öğrenci), 2018
KAYAARDI S., Yüksek basınç ve biberiye ekstraktı uygulamasının taze kırmızı et kalitesine etkisi, Doktora, M.UYARCAN(Öğrenci), 2018
KAYAARDI S., Kanatlı kemiklerindeki kalıntı etlerden elde edilmiş protein hidrolizatlarından dondurarak kurutma yöntemi ile et tozu üretim optimizasyonu, Doktora, C.SÖBELİ(Öğrenci), 2018
KAYAARDI S., Yeni bir ürün: tavuk rulo üretiminin yanıt yüzey yöntemiyle (RSM) optimizasyonu, Yüksek Lisans, B.GÜREL(Öğrenci), 2018
KAYAARDI S., Farklı coğrafi bölgelerimizde yetiştirilen kıl keçilerinde et kalite kriterlerinin karşılaştırılması, Yüksek Lisans, P.ÖZKAYA(Öğrenci), 2015
KAYAARDI S., Kanatlı endüstrisinde kuru buz tekniğinin kullanım olanaklarının araştırılması, Yüksek Lisans, M.AKKARA(Öğrenci), 2012
KAYAARDI S., Yeşil çay ve kekik ekstraktlarının tavuk eti kalitesine etkisi, Yüksek Lisans, C.ZENGİN(Öğrenci), 2011
KAYAARDI S., Kuru ve yaş olgunlaştırma yöntemlerinin taze sığır eti kalitesi üzerine etkilerinin araştırılması, Doktora, S.KARACA(Öğrenci), 2011
KAYAARDI S., Etlik piliç yemlerine farklı oranlarda ilave edilen konjuge linoleik asitin (KLA) piliç etindeki KLA miktarına ve et kalitesi üzerine etkisi, Yüksek Lisans, M.YILDIRIM(Öğrenci), 2011
KAYAARDI S., Farklı paketlenme yöntemlerinin taze etin kalite özellikleri üzerine etkilerinin incelenmesi, Yüksek Lisans, A.BAĞDATLI(Öğrenci), 2008
KAYAARDI S., Bazı vitamin ve minerallerin etlik piliçlerin et kalitesine etkilerinin saptanması üzerine bir araştırma, Yüksek Lisans, S.KARACA(Öğrenci), 2006
KAYAARDI S., Sığır kıymalarının raf ömrünün uzatılması üzerine vakum paketlenme ve bazı katkı maddelerinin etkilerinin araştırılması, Yüksek Lisans, V.GÖK(Öğrenci), 2001
KAYAARDI S., Depolama şartlarında muhafaza edilen tavuk köftesinde doğal antioksidantların lipid oksidasyonuna etkilerinin araştırılması, Yüksek Lisans, A.GÜÇLÜ(Öğrenci), 1998

Makaleler

- I. **Effects of Green Tea and Thyme Extracts and Application Methods on the Physicochemical and Microbiological Characteristics of Chicken Breast Meat**
SÖBELİ C., KAYAARDI S.
JOURNAL OF CULINARY SCIENCE AND TECHNOLOGY, 2025 (ESCI, Scopus)
- II. **Effect of Advanced Cooking Methods on Formation of Toxic Compounds in Meat İleri Pişirme Tekniklerinin Ette Toksik Bileşik Oluşumuna Etkisi**
Uyarcan M., Güngör S. C., Kayaardı S.
Akademik Gıda, cilt.23, sa.1, ss.72-79, 2025 (Scopus, TRDizin)
- III. **Gıda Endüstrisinde Bakteriyel Biyofilm Oluşumu, Kontrolü ve Giderilmesine Yönelik Yeni Uygulamalar**
Kayaardı S., UYARCAN M., Turan H.
Dicle Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, cilt.17, sa.Özel Sayı (1), ss.63-69, 2024 (TRDizin)
- IV. **Effect of non-thermal ultraviolet and ultrasound technologies on disinfection of meat preparation equipment in catering industry**
Kayaardı S., Uyarcan M., Atmaca I., Yıldız D., Benzer Gürel D.
Food Science and Technology International, cilt.30, sa.3, ss.282-289, 2024 (SCI-Expanded, Scopus)
- V. **Heat treatment and microwave applications on homemade sour cherry juice: The effect on anthocyanin content and some physicochemical properties**
YILDIZ D., Gürel D. B., ÇAĞINDI Ö., KAYAARDI S.
Current Plant Biology, cilt.29, 2022 (Scopus)
- VI. **Effect of starter culture type, cooking process and storage time at –18 °C on chemical, color and microbiological qualities of fermented sucuk doner kebab**
Denktas S., Yalcin S., KAYAARDI S., Sevik R.
Food Chemistry, cilt.354, 2021 (SCI-Expanded, Scopus)
- VII. **Tarihin gelişim sürecinde Türk yemek kültürü ve beslenme alışkanlıklarının değişimi**
Göde G., Kayaardı S., Uyarcan M., Söbeli C.
Food and Health, cilt.7, sa.3, ss.216-226, 2021 (TRDizin)
- VIII. **Pulsed UV-C radiation of beef loin steaks: Effects on microbial inactivation, quality attributes and volatile compounds**
Söbeli C., Uyarcan M., Kayaardı S.
Innovative Food Science and Emerging Technologies, cilt.67, 2021 (SCI-Expanded, Scopus)
- IX. **Optimization of primary freeze drying conditions for powdered chicken meat hydrolysate from mechanically deboned chicken residues**
SÖBELİ C., KAYAARDI S.
Drying Technology, cilt.38, sa.10, ss.1356-1366, 2020 (SCI-Expanded, Scopus)
- X. **Biyobozunur Ambalaj Materyallerinin Gıda Endüstrisinde Kullanımı**
Söbeli C., Uyarcan M., Kayaardı S.
Plastik & Ambalaj Teknolojisi, sa.257, ss.57-64, 2019 (Hakemli Dergi)
- XI. **Gıda Ambalajlamada Nanoteknolojinin Kullanımı**
Uyarcan M., Söbeli C., Dağbağlı S., Akpınar A., Kayaardı S.
Plastik&Ambalaj Teknolojisi, sa.255, ss.58-65, 2019 (Hakemli Dergi)
- XII. **Effects of high pressure and marination treatment on texture, myofibrillar protein structure, color and sensory properties of beef loin steaks**
Uyarcan M., Kayaardı S.
Italian Journal of Food Science, cilt.31, sa.4, ss.573-592, 2019 (SCI-Expanded, Scopus)
- XIII. **Development of chicken roll recipe using response surface methodology**
Aydar A. Y., Gürel B., Kayaardı S.
Italian Journal of Food Science, cilt.30, sa.3, ss.553-567, 2018 (SCI-Expanded, Scopus)
- XIV. **Effects of a dry-ice process on surface and carcass decontamination in the poultry industry**

- Uyarcan M., Kayaardı S.
British Poultry Science, cilt.59, sa.2, ss.141-148, 2018 (SCI-Expanded, Scopus)
- XV. **Yenilebilir Ambalajlar**
Kayaardı S., Söbeli C., Uyarcan M., Uyanık B.
Plastik&Ambalaj Teknolojisi, sa.224, ss.60-63, 2016 (Hakemli Dergi)
- XVI. **Influence of storage period and packaging methods on quality attributes of fresh beef steaks**
BAĞDATLI A., KAYAARDI S.
CYTA - Journal of Food, cilt.13, sa.1, ss.124-133, 2015 (SCI-Expanded, Scopus)
- XVII. **Et Kalitesini Belirlemede Yeni Teknikler**
SÖBELİ C., KAYAARDI S.
GIDA, cilt.4, sa.39, ss.251-258, 2014 (TRDizin)
- XVIII. **Textural, chemical and sensory properties of döners produced from beef, chicken and ostrich meat**
Siğirtir, tavuk ve devekuşu etinden üretilmiş dönerlerin tekstürel, kimyasal ve
duyusal özellikleri
Karaca Demircioğlu S., Obuz E., KAYAARDI S.
Kafkas Üniversitesi Veteriner Fakültesi Dergisi, cilt.19, sa.6, ss.917-921, 2013 (SCI-Expanded, Scopus, TRDizin)
- XIX. **Kırmızı Etin Besleyici Kalitesi ve Kanseri ile İlişkisi**
KAYAARDI S., ZENGİN C.
AKADEMİK GIDA, cilt.5, sa.9, ss.54-59, 2011 (TRDizin)
- XX. **Fattening performance, carcass characteristics and meat quality traits in hair goat (Anatolian black)**
male kids
Atay O., Gökdal O., KAYAARDI S., Eren V.
Journal of Animal and Veterinary Advances, cilt.10, sa.10, ss.1350-1354, 2011 (SCI-Expanded, Scopus)
- XXI. **The effects of immunological castration against GnRH with recombinant OL protein(Ovalbumin-**
LHRH-7) on carcass and meat quality characteristics, histological appearance of testes and pituitary
gland in Kivircik male lambs
Gökdal Ö., Atay O., Ülker H., KAYAARDI S., Kanter M., DeAvila M. D., Reeves J. J.
Meat Science, cilt.86, sa.3, ss.692-698, 2010 (SCI-Expanded, Scopus)
- XXII. **Et ve Et Ürünlerinde Kullanılan Paketleme Yöntemleri**
BAĞDATLI A., KAYAARDI S.
AKADEMİK GIDA, cilt.8, sa.2, ss.24-30, 2010 (Hakemli Dergi)
- XXIII. **Extending the chilled shelf life of vacuum-packaged ground beef using ascorbic acid, nitrite or salt**
Gök V., KAYAARDI S., Obuz E.
Journal of Muscle Foods, cilt.20, sa.2, ss.211-226, 2009 (SCI-Expanded, Scopus)
- XXIV. **Et ve Et Ürünlerinde Yağ Oranının Düşürülmesi**
BAĞDATLI A., KAYAARDI S.
AKADEMİK GIDA, cilt.4, sa.6, ss.6-10, 2006 (Hakemli Dergi)
- XXV. **Sensory and chemical analysis of doner kebab made from turkey meat**
KAYAARDI S., Kundakçı A., Kayacier A., Gök V.
Journal of Muscle Foods, cilt.17, sa.2, ss.165-173, 2006 (SCI-Expanded, Scopus)
- XXVI. **Chemical characteristics of kavurma with selected condiments**
KAYAARDI S., DURAK F., Kayacier A., Kayaardı M.
International Journal of Food Properties, cilt.8, sa.3, ss.513-520, 2005 (SCI-Expanded, Scopus)
- XXVII. **Effect of replacing beef fat with olive oil on quality characteristics of Turkish soudjouk (sucuk)**
KAYAARDI S., Gök V.
Meat Science, cilt.66, sa.1, ss.249-257, 2004 (SCI-Expanded, Scopus)
- XXVIII. **The effect of various cemen mixtures on the quality of pastrami I: chemical and organoleptic quality**
Çeşitli Çemen Karışımlarının Pastırma Kalitesine Etkisi I: Kimyasal ve Duyusal Nitelikler
NİZAMLIOĞLU M., Doğruer Y., Gürbüz Ü., KAYAARDI S.
Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences, cilt.22, sa.4, ss.299-308, 1998 (SCI-Expanded, Scopus, TRDizin)
- XXIX. **The effects of various cemen mixtures on the quality of pastrami II: Microbiological quality**
Çeşitli

Çemen Karışımlarının Pastırma Kalitesine Etkisi II: Mikrobiyolojik Nitelikler

Doğruer Y., NİZAMLIOĞLU M., Gürbüz Ü., KAYAARDI S.

Turkish Journal of Veterinary and Animal Sciences, cilt.22, sa.3, ss.221-229, 1998 (SCI-Expanded, Scopus, TRDizin)

Kitaplar

- I. **Mikroalga Vakum Kurutma Teknolojisi**
İLTER BAYSAN I., EREN İ., KAYAARDI S.
Gıdaların Kurutulmasında Kullanılan Yenilikçi Kurutma Teknolojileri, ERTEKİN FİĞEN, Editör, Türkiye Klinikleri Gıda Bilimleri Dergisi, ss.5-10, 2025
- II. **Kırmızı Et ve Et Ürünleri ile İnsanlara Geçen Kimyasallar ve Patojenler**
Kayaardı S., Uyarcan M.
Tüm Yönleri ile Veteriner Halk Sağlığı, YILMAZ OSMAN, BABAOĞLU ÜLKEN TUNGA, Editör, Türkiye Klinikleri, Ankara, ss.118-120, 2023
- III. **Bitkisel Kaynaklardan Gümüş Nanopartiküllerin Elde Edilmesinde Yeşil Sentez Yönteminin Kullanımı**
YILDIZ D., KAYAARDI S.
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Üzerine Araştırmalar, Bağdatlıoğlu Neriman, Editör, Sidas Medya Ltd. Şti, ss.462-472, 2022
- IV. **Sürdürülebilirlik, Sağlık ve Beslenmede Yeni Bir Trend: Bitki Bazlı Et Alternatifleri**
UYARCAN M., SÖBELİ C., KAYAARDI S., YILDIZ D.
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Üzerine Araştırmalar, Bağdatlıoğlu, Neriman, Editör, Sidas Medya Ltd. Şti, ss.119-127, 2022
- V. **Bitkisel Kaynaklardan Gümüş Nanopartiküllerin Elde Edilmesinde Yeşil Sentez Yönteminin Kullanımı**
KAYAARDI S., YILDIZ D.
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri, Bağdatlıoğlu Neriman, Editör, Sidas Medya Ltd. Şti, İzmir, ss.462-472, 2022
- VI. **Sürdürülebilirlik, Sağlık ve Beslenmede Yeni Bir Trend: Bitki Bazlı Et Alternatifleri**
UYARCAN M., SÖBELİ C., KAYAARDI S., YILDIZ D.
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Üzerine Araştırmalar, BAĞDATLIOĞLU NERİMAN, Editör, Sidas Medya Ltd. Şti, İzmir, ss.119-127, 2022
- VII. **Yapay Et: Üretim Yöntemleri, Teknolojik ve Etik Kısıtlamalar, Sürdürülebilirliğe Katkısı .**
UYARCAN M., SÖBELİ C., KAYAARDI S., YILDIZ D.
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri, Bağdatlıoğlu Neriman, Editör, Sidas Medya Ltd. Şti, İzmir, ss.119-127, 2022
- VIII. **Hazır Yemek Sektöründe Dijitalleşme**
Kayaardı S., Atmaca I., Uyarcan M., Söbeli C., Yıldız D.
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Üzerine Araştırmalar, BAĞDATLIOĞLU NERİMAN, Editör, Sidas Medya Ltd. Şti, İzmir, ss.359-367, 2022
- IX. **Hazır Yemek Sektöründe Dijitalleşme**
KAYAARDI S., Atmaca I., UYARCAN M., SÖBELİ C., YILDIZ D.
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Üzerine Araştırmalar, Bağdatlıoğlu, Neriman, Editör, Sidas Medya Ltd. Şti, ss.359-367, 2022
- X. **Hazır Yemek Sektöründe Dijitalleşme**
KAYAARDI S., ATMACA I., UYARCAN M., SÖBELİ C., YILDIZ D.
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Üzerine Araştırmalar, Bağdatlıoğlu Neriman, Editör, Sidas Medya Ltd. Şti, ss.359-367, 2022
- XI. **Sürdürülebilirlik, Sağlık ve Beslenmede Yeni Bir Trend: Bitki Bazlı Et Alternatifleri**
Uyarcan M., Söbeli C., Kayaardı S., Yıldız D.
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Üzerine Araştırmalar, Bağdatlıoğlu, Neriman, Editör, Sidas Medya Ltd. Şti, İzmir, ss.119-127, 2022
- XII. **İleri ambalajlama teknolojileri (aktif ve akıllı ambalajlama, yenilebilir film ve kaplamalar)**
DAĞBAĞLI S., KAYAARDI S.

Gıda Koruma ve İşlemede İleri Teknolojiler, Semra Kayaardı, Editör, Türkiye Klinikleri, Ankara, ss.57-63, 2021

XIII. Et Ürünleri

KAYAARDI S., KARAGÖZLÜ C., Atilla N.

İzmir'in Lezzet Öyküsü – Mutfak Kültürü, E Akçiçek, N.K. Çevik, M. Duranlı, P.D. Fedakar, S. Ötleş, A. Uhri, Editör, İzmir İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü, İzmir, ss.159-166, 2018

XIV. Et ve Et Ürünleri Analizleri

Kayaardı S., Akkara M., Söbeli C.

Sidas Yayıncılık Ltd. Şti, İzmir, 2017

XV. Mikrobiyoloji Analiz Metotları

TÜRKÖZ BAKIRCI G., KAYAARDI S.

Sidas Yayıncılık Ltd. Şti, İzmir, 2017

XVI. Kurutulmuş Et

GÜRBÜZ Ü., KAYAARDI S.

Aile Yazıları 9, Sakaoğlu Saim, Aça Mehmet, Ergun Pervin, Editör, Mattek Matbaacılık Basım Yayın Tan. Tic. San. Ltd. Şti, Ankara, ss.95-101, 2016

XVII. Gıda Hijyeni ve Sanitasyon

KAYAARDI S.

Sidas Yayıncılık Ltd. Şti, Manisa, 2015

XVIII. Et Teknolojisi Laboratuvarı El Kitabı

Kayaardı S., Söbeli C., Akkara M.

Sidas Yayıncılık Ltd. Şti, İzmir, 2014

Hakemli Bilimsel Toplantılarda Yayımlanmış Bildiriler

I. Elektroeğirme Yöntemi ile Üretilen Probiyotik İlaveli Nanoliflerin Taze Et Ambalajlanmasında Kullanımı

SÖBELİ C., UYARCAN M., AKPINAR A., DAĞBAĞLI S., KAYAARDI S.

Kayseri II. Geleneksel Et ve Et Ürünleri Çalıştayı, Kayseri, Türkiye, 23 - 25 Ekim 2025, (Özet Bildiri)

II. Exploring the Influence of Eggshell Calcium Powder, Low Methoxyl Pectin, and Acorn Extract as Phosphate Replacers on the Quality Properties of Restructured Turkey Fillets

Yüncü Boyacı Ö., Kavuşan H. S., Uyarcan M., Söbeli C., Kayaardı S., Serdaroğlu F. M.

International Poultry Congress, Bursa, Türkiye, 8 - 11 Mayıs 2024, ss.88, (Özet Bildiri)

III. Factors Affecting Consumer Acceptance in Enriched Processed Meat Products

Yıldız D., Yıldız K., Söbeli C., Kayaardı S.

10th International Paris Congress on Social Sciences and Humanities, Paris, Fransa, 17 - 19 Şubat 2024, ss.963-972, (Tam Metin Bildiri)

IV. Determination of Anthocyanin Content and Some Physicochemical Properties of Reyhan Drink Obtained by Different Methods

Yıldız D., Özkaya P., Erdağ Akca E., Beylikçi S. C., Kayaardı S.

V. Balkan Agricultural Congress, Edirne, Türkiye, 20 - 23 Eylül 2023, ss.278, (Özet Bildiri)

V. Investigation of waste grape pulp for healthy, functional beverage production

Yıldız D., Gürel Benzer D., Çağındı Ö., Kayaardı S.

7th International Students Science Congress, İzmir, Türkiye, 12 Mayıs 2023, ss.138-142, (Tam Metin Bildiri)

VI. Piliç Döner Marinasyonunda Atık Soğan Suyunun Değerlendirilmesi

Özgür M., Kayaardı S., Uyarcan M., Atmaca I.

6. Uluslararası Beyaz Et Kongresi, Antalya, Türkiye, 1 - 05 Mart 2023, ss.533-538, (Tam Metin Bildiri)

VII. Tahıl bazlı bebek ve küçük çocuk ek gıdalarında aflatoksinlerin önemi

Yıldız D., Söbeli C., Uyarcan M., Erdağ Akça E., Kayaardı S.

Çocuklar İçin Güvenli Gıda (SAFFI) Sempozyumu, Manisa, Türkiye, 17 - 18 Ekim 2022, ss.111-119, (Tam Metin Bildiri)

- VIII. **The Utilization of Pectin Extracted from Watermelon Skin as An Emulsifier In Hamburger Patties.**
Yıldız D., Uyarcan M., Söbeli C., Karakulak E., Kayaardı S.
32nd International Scientific -Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 02 Aralık 2022, ss.44, (Özet Bildiri)
- IX. **Effects of Electrospinning Paramethers on Production of Poly(Vinyl Alcohol)/Pullulan Blend Nanofibres**
Dağbağlı S., Akpınar A., Söbeli C., Uyarcan M., Kayaardı S.
32nd International Scientific - Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Sarajevo, Bosna-Hersek, 01 Aralık 2022, ss.124, (Özet Bildiri)
- X. **Effects of Electrospinning Parameters on Production of Poly (Vinyl Alcohol)/Pullulan Blend Nanofibres**
DAĞBAĞLI S., AKPINAR A., SÖBELİ C., UYARCAN M., KAYAARDI S.
32nd International Scientific -Expert Conference of Agriculture and Food Industry, Saraybosna, Bosna-Hersek, 1 - 02 Aralık 2022, ss.124, (Özet Bildiri)
- XI. **Sürdürülebilirlik, Sağlık ve Beslenmede Yeni Bir Trend: Bitki Bazlı Et Alternatifleri**
UYARCAN M., SÖBELİ C., KAYAARDI S., YILDIZ D.
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Kongresi, Manisa, Türkiye, 10 - 12 Kasım 2022, (Özet Bildiri)
- XII. **Bitkisel Kaynaklardan Gümüş Nanopartiküllerin Elde Edilmesinde Yeşil Sentez Yönteminin Kullanımı**
YILDIZ D., KAYAARDI S.
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Kongresi, Manisa, Türkiye, 10 - 12 Kasım 2022, (Özet Bildiri)
- XIII. **Hazır Yemek Sektöründe Dijitalleşme**
KAYAARDI S., ATMACA I., UYARCAN M., SÖBELİ C., YILDIZ D.
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Kongresi, Manisa, Türkiye, 10 - 12 Kasım 2022, (Özet Bildiri)
- XIV. **Bitki Bazlı Et Alternatiflerinde Kullanılan Bileşenler**
Kayaardı S., Karakulak E., Söbeli C., Uyarcan M., Yıldız D.
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Kongresi, Manisa, Türkiye, 10 - 12 Kasım 2022, ss.133-134, (Özet Bildiri)
- XV. **Bitki Bazlı Et Alternatifi Sektörüne Genel Bir Bakış**
Özdil O., Kayaardı S., Söbeli C., Uyarcan M.
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Kongresi, Manisa, Türkiye, 10 - 12 Kasım 2022, ss.32, (Özet Bildiri)
- XVI. **Et Endüstrisinde Ultrases Tekniğinin Kullanımı**
Yıldız D., Söbeli C., Uyarcan M., Kayaardı S.
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Kongresi, Manisa, Türkiye, 10 - 12 Kasım 2022, ss.154-155, (Özet Bildiri)
- XVII. **Cold Plasma Treatment in Decontamination of Poultry Meat And Products and Evaluation in Terms of Food Safety**
GÜREL BENZER D., YILDIZ D., ÇAĞINDI Ö., KAYAARDI S.
7. Uluslararası Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 3 - 04 Kasım 2022, (Özet Bildiri)
- XVIII. **Evaluation of The Use of Non-Thermal Technologies in Production of Meat and Meat Products in terms of Food Safety**
Kayaardı S., Uyarcan M., Söbeli C., Dağbağlı S., Akpınar A.
7th International Food Safety Congress, İstanbul, Türkiye, 03 Kasım 2022, (Özet Bildiri)
- XIX. **Cold Plasma Treatment in Decontamination of Poultry Meat and Products and Evaluation in Terms of Food Safety.**
GÜREL D. B., YILDIZ D., ÇAĞINDI Ö., KAYAARDI S.
7th International Food Safety Congress Abstract Book, İstanbul, Türkiye, 3 - 04 Kasım 2022, (Özet Bildiri)
- XX. **The Effect of Heat Treatment and Microwave Applications on Some Physicochemical Properties of Homemade Sugar Free Sour Cherry Juice**
YILDIZ D., GÜREL BENZER D., İNCE C., ÇAĞINDI Ö., KAYAARDI S.
3rd International Conference on Food Bioactives and Health, Parma, İtalya, 21 - 24 Haziran 2022, (Özet Bildiri)
- XXI. **Geleneksel Fermente Sucuk Üretiminde Kefir Kullanımının Ürün Kalitesine Etkisi**
Uyarcan M., Söbeli C., Akpınar A., Kayaardı S.
IV. Et Ürünleri Çalıştayı, Aydın, Türkiye, 6 - 08 Ekim 2020, (Özet Bildiri)

- XXII. **Et Tüketiminde Yeni Bir Alternatif: Et Cipsi**
Kayaardı S., Söbeli C., Uyarcan M., Karataş H. Ç.
IV. Et Ürünleri Çalıştayı, Aydın, Türkiye, 6 - 08 Ekim 2020, ss.110, (Özet Bildiri)
- XXIII. **Kanatlı Kemiklerindeki Kalıntı Etlerden Et Tozu Üretimi ve Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi**
SÖBELİ C., KAYAARDI S.
IV. Et Ürünleri Çalıştayı, Türkiye, 6 - 08 Ekim 2020, (Özet Bildiri)
- XXIV. **Etin Tazelik Kriterlerinin Belirlenmesinde Yeni Yaklaşımlar**
ÖZKAYA P., DAĞBAĞLI S., KAYAARDI S.
IV. Et Ürünleri Çalıştayı. 6-8 Ekim, Kuşadası Aydın., Aydın, Türkiye, 06 Ekim 2020, (Özet Bildiri)
- XXV. **İleri İşlem Piliç Eti Ürünlerinde Ürün Grubu Bazlı Raf Ömrü Sürecini Etkileyen Faktörlerin Değerlendirilmesi**
Kayaardı S., Yıldız D., Ögüten Ö., Özgökçen D.
IV. Et Ürünleri Çalıştayı, Aydın, Türkiye, 06 Ekim 2020, ss.122, (Özet Bildiri)
- XXVI. **Geleneksel Fermente Sucuk Üretiminde Kefir Kullanımının Ürün Kalitesi Üzerine Etkisi**
UYARCAN M., SÖBELİ C., AKPINAR A., KAYAARDI S.
IV. Et Ürünleri Çalıştayı, Aydın, Türkiye, 06 Eylül 2020, (Özet Bildiri)
- XXVII. **Doğal Gıda Koruyucularının Gıda Güvenliği Yönünden Değerlendirilmesi**
Dağbağlı S., Söbeli C., Akpınar A., Uyarcan M., Kayaardı S.
1. Uluslararası Türk Dünyası Tarım ve Gıda Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 19 - 21 Aralık 2019, ss.63, (Özet Bildiri)
- XXVIII. **Geleneksel Fermente Gıdalarda Gıda Güvenliği Riskleri**
Kayaardı S., Dağbağlı S., Akpınar A., Uyarcan M., Söbeli C.
1. Uluslararası Türk Dünyası Tarım ve Gıda Sempozyumu, İzmir, Türkiye, 19 - 21 Aralık 2019, ss.65, (Özet Bildiri)
- XXIX. **The Presence of Allergens In Meat Products and A General Look On Current and New Detection Techniques**
ÖZKAYA P., KAYAARDI S.
1. Ulusal, 11. Uluslararası Gıda Mühendisliği Kongresi, Antalya, Türkiye, 7 - 09 Kasım 2019
- XXX. **Meyve Atıklarının Fermente Süt Ürünlerinde Kullanım Olanakları**
Söbeli C., Akpınar A., Dağbağlı S., Uyarcan M., Kayaardı S.
2. Ulusal Sütçülük Kongresi, İzmir, Türkiye, 25 - 26 Nisan 2019, ss.121-122, (Özet Bildiri)
- XXXI. **Gıda Alerjenleri ve Sanitasyonla İlişkisi**
Uyarcan M., Söbeli C., Akpınar A., Dağbağlı S., Kayaardı S.
III. Uluslararası Avrasya Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, Gaziantep, Türkiye, 4 - 07 Nisan 2019, ss.166, (Özet Bildiri)
- XXXII. **Electrospinning Nanofibers Used In Food Packaging Applications**
DAĞBAĞLI S., AKPINAR A., UYARCAN M., SÖBELİ C., KAYAARDI S.
III. Uluslararası Avrasya Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, Gaziantep, Türkiye, 4 - 07 Nisan 2019, ss.165, (Özet Bildiri)
- XXXIII. **Electrospinning Nanofibers Used In Food Packaging Applications**
Dağbağlı S., Akpınar A., Uyarcan M., Söbeli C., Kayaardı S.
III. Uluslararası Avrasya Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, Gaziantep, Türkiye, 4 - 07 Nisan 2019, ss.165, (Özet Bildiri)
- XXXIV. **Gıda Proseslerinin Optimizasyonunda Cevap Yüzey Yöntemi**
Dağbağlı S., Söbeli C., Akpınar A., Uyarcan M., Kayaardı S.
III. Uluslararası Avrasya Multidisipliner Çalışmalar Kongresi, Gaziantep, Türkiye, 4 - 07 Nisan 2019, ss.167, (Özet Bildiri)
- XXXV. **DETECTION OF MYCOTOXINS WITHBIOSENSORS FOR ASSURANCE OFFOOD SAFETY**
DAĞBAĞLI S., Talu Özkaya P., KAYAARDI S.
II. INTERNATIONAL UNIVERSITY INDUSTRY COOPERATION, RD AND INNOVATION CONGRESS, Manisa, Türkiye, 14 - 15 Kasım 2018, (Tam Metin Bildiri)
- XXXVI. **. Detection Of Mycotoxins With Biosensors For Assurance Of Food Safety**
DAĞBAĞLI S., Özkaya P., KAYAARDI S.

2. International University Industry Cooperation, RD and Innivation Congress, 14 - 15 Kasım 2018, (Tam Metin Bildiri)

XXXVII. Textural Properties of Optimized Chicken Roll Product

AYDAR A. Y., Gürel B., KAYAARDI S.

International Symposium on Food Rheology and Texture, İstanbul, Türkiye, 19 - 21 Ekim 2018, (Tam Metin Bildiri)

XXXVIII. The Effect of Cooking Methods on Microbiological and Sensory Properties of Chicken Rolls

AYDAR A. Y., ÜÇÖK E. F., Gürel B., KAYAARDI S.

Second International Conference on Advances in Science, ICAS, İstanbul, Türkiye, 13 - 15 Ekim 2017, (Özet Bildiri)

XXXIX. Vurgulu Işık Tekniğinin Tavuk Etinin Bazı Kalite Niteliklerine Etkisi

Kayaardı S., Söbeli C., Uyarcan M.

7. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Aydın, Türkiye, 4 - 08 Ekim 2017, ss.17-18, (Özet Bildiri)

XL. Etlik Piliç Yemlerine Farklı Oranlarda İlave Edilen Konjuge Linoleik Asitin KLA Piliç Etinin Tekstürü Üzerine Etkisi

SÖBELİ C., KAYAARDI S., YILDIRIM M.

Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi, Kıbrıs (Kktc), 10 - 13 Kasım 2016, (Özet Bildiri)

XLI. Kanatlı Kesimhanesinde Kuru Buz Tekniği ile Listeria spp İnaktivasyonu

Uyarcan M., Kayaardı S.

Uluslararası Hayvansal Gıdalar Kongresi, Girne, Kıbrıs (Kktc), 10 - 13 Kasım 2016, ss.129-132, (Özet Bildiri)

XLII. Effects of pomegranate Punica granatum L byproducts addition on quality characteristics of chicken meatball

Uyarcan M., Söbeli C., Aksoylu Z., Kayaardı S.

2nd Congress on Food Structure & Design, Antalya, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.101, (Özet Bildiri)

XLIII. Ready to eat fish ball produced by sous vide technology

Yılmaz T., Söbeli C., Uyarcan M., Kayaardı S.

2nd Congress on Food Structure & Design, Antalya, Türkiye, 26 - 28 Ekim 2016, ss.102, (Özet Bildiri)

XLIV. Gıda İşletmelerinde Sanitasyonun ATP Biyoluminesans Yöntemiyle Belirlenmesi

Kayaardı S., Söbeli C., Akkara M.

6. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Van, Türkiye, 7 - 11 Ekim 2015, ss.184-185, (Özet Bildiri)

XLV. Türkiye deki ve Yurtdışındaki Tüketicilerin Et ve Et Ürünleri Tüketim Alışkanlıklarının Belirlenmesi

Kayaardı S., Söbeli C., Akkara M.

6. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Van, Türkiye, 7 - 11 Ekim 2015, ss.38-39, (Özet Bildiri)

XLVI. Quality Characteristics of Yoghurt Produced from Pulsed Light Treated Milk

KAYAARDI S., KARAGÖZLÜ C., SÖBELİ C.

The 3rd International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Sarajevo, Bosna-Hersek, 1 - 04 Ekim 2015, (Özet Bildiri)

XLVII. Farklı Ultrason Parametrelerinin Tavuk Eti Kurutma Sürecine Etkilerinin Araştırılması

Kayaardı S., Yılmaz T., Söbeli C., Akkara M.

Pamukkale Gıda Sempozyumu III " Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar", Denizli, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015, ss.86-87, (Özet Bildiri)

XLVIII. Ultrason Uygulamasının Tavuk Etinin Kurutulması Üzerine Etkisi

Kayaardı S., Söbeli C., Akkara M.

Pamukkale Gıda Sempozyumu III " Kurutulmuş ve Yarı Kurutulmuş Gıdalar", Denizli, Türkiye, 13 - 15 Mayıs 2015, ss.88-89, (Özet Bildiri)

XLIX. Çay Kateşini ve Farklı Ambalajlama Metotlarının Yarı Pişmiş Hindi Etinin Raf Ömrü Üzerine Etkisi

KAYAARDI S., SÖBELİ C., AKKARA M., DORUK D., IŞIK N., KAYMAZ F. P.

3. Et Ürünleri Çalıştayı "Et Ürünleri Üretiminde İnovasyon", Tokat, Türkiye, 16 - 17 Ekim 2014, (Özet Bildiri)

L. The Effect of Traditional Manisa Mesir Paste Spices on the Sensory and Textural Quality of Sucuk

KAYAARDI S., SÖBELİ C., AKKARA M.

The 2nd International Symposium on Traditional Foods from Adriatic to Caucasus, Ohrid, Makedonya, 24 - 26 Ekim 2013, (Tam Metin Bildiri)

LI. The Effects of Green Tea and Thyme Extract Injection On The Quality of Chicken Meat

SÖBELİ C., KAYAARDI S.

59th International Congress of Meat Science and Technology, İzmir, Türkiye, 18 - 23 Ağustos 2013, (Tam Metin Bildiri)

- LII. **Effects of Dry Ice Decontamination Technique on Microbiological Quality of Poultry Carcasses**
Akkara M., Kayaardi S.
59th International Congress of Meat Science and Technology, İzmir, Türkiye, 18 - 23 Ağustos 2013, ss.1-7, (Tam Metin Bildiri)
- LIII. **Et Ürünlerinde Nitrit Nitrat Kullanımına Alternatif Uygulamalar**
KAYAARDI S., SÖBELİ C., AKKARA M., ÜNDAN T., ALDEMİR T.
4. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 14 - 15 Mayıs 2013, (Özet Bildiri)
- LIV. **Gıdaların Ambalajlanmasında Oksijen Tutucu Sistemlerin Kullanımı**
Akkara M., Kayaardi S.
VII. Uluslararası Ambalaj Kongre ve Sergisi, İzmir, Türkiye, 9 - 11 Mayıs 2013, ss.131-132, (Özet Bildiri)
- LV. **Kanatlı Etlerinin Depolanmasında Akıllı Etiket Kullanımı Üzerine Bir Araştırma**
KAYAARDI S., SÖBELİ C., KAYA T.
VII. Uluslararası Ambalaj Kongre ve Sergisi, İzmir, Türkiye, 9 - 11 Mayıs 2013, (Tam Metin Bildiri)
- LVI. **Yenilebilir Nişasta Filmleri ve Gıda Endüstrisindeki Önemi**
AKSOYLU Z., KÖSE E., KAYAARDI S.
7. Uluslararası Ambalaj Kongresi ve Sergisi, İzmir, Türkiye, 9 - 11 Mayıs 2013, ss.149-150, (Özet Bildiri)
- LVII. **Kanatlı Endüstrisinde Salmonellanın Kontrolü**
Akkara M., Kayaardi S., Aydın F., Salmanlı U.
2. Uluslararası Beyaz Et Kongresi, Antalya, Türkiye, 24 - 28 Nisan 2013, ss.722-726, (Tam Metin Bildiri)
- LVIII. **Et ve Et Ürünlerinin Mikrobiyolojik Analizlerinde Klasik Yöntemle Tempo, Vidas Yöntemlerinin Karşılaştırılması**
ÖZKAYA P., DEMİRCİOĞLU S., KAYAARDI S.
5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Nisan 2013
- LIX. **Kanatlı Beslemede Kullanılan Farklı Diyetlerin Et Kalitesine Etkisi**
SÖBELİ C., AKKARA M., KAYAARDI S.
5. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Antalya, Türkiye, 3 - 06 Nisan 2013, (Özet Bildiri)
- LX. **Tavuk Etinin Günümüzdeki Önemi ve Tavuk Etinden Üretilen Bazı Ürün Çeşitleri**
ÖZKAYA P., DEMİRCİOĞLU S., KAYAARDI S.
II. Et Ürünleri Çalıştayı: İşlenmiş Kanatlı Eti Ürünleri, 6 - 07 Aralık 2012
- LXI. **Etlerin Kurutulmasında Kullanılan Yeni Teknikler**
KAYAARDI S., AKKARA M., SÖBELİ C., ÇETİNKAYA B., ALPASLAN A.
II. Et Ürünleri Çalıştayı 'İşlenmiş Kanatlı Eti Ürünleri, Manisa, Türkiye, 6 - 07 Aralık 2012, (Tam Metin Bildiri)
- LXII. **Kanatlı Eti Ürünlerinde Kullanılan Katkı Maddeleri Ve Baharatlar**
SÖBELİ C., KAYAARDI S.
II. Et Ürünleri Çalıştayı 'İşlenmiş Kanatlı Eti Ürünleri, Manisa, Türkiye, 6 - 07 Aralık 2012, (Tam Metin Bildiri)
- LXIII. **Tavuk Köftesinde Doğal Antioksidantların Lipid Oksidasyonu ve Bazı Kimyasal Nitelikler Üzerine Etkisi**
KAYAARDI S., GÜÇLÜ A., SÖBELİ C.
II. Et Ürünleri Çalıştayı 'İşlenmiş Kanatlı Eti Ürünleri, Manisa, Türkiye, 6 - 07 Aralık 2012, (Tam Metin Bildiri)
- LXIV. **Farklı Kaplama ve İç Materyal Formülasyonlarının Kanatlı Eti Ürünlerinin Duyusal ve Tekstürel Özellikleri Üzerine Etkisi**
KAYAARDI S., SÖBELİ C., AKKARA M., GÖREN B., ALDEMİR Ö.
II. Et Ürünleri Çalıştayı 'İşlenmiş Kanatlı Eti Ürünleri, Manisa, Türkiye, 6 - 07 Aralık 2012, (Tam Metin Bildiri)
- LXV. **Kanatlı Eti İşletmelerinde Hijyen ve Sanitasyon**
Akkara M., Kayaardi S.
II. Et Ürünleri Çalıştayı "İşlenmiş Kanatlı Eti Ürünleri", Manisa, Türkiye, 6 - 07 Aralık 2012, ss.184-188, (Tam Metin Bildiri)
- LXVI. **Manisa İli Geleneksel Mesir Macunu Baharatlarının Sucuğun Duyusal ve Tekstürel Özelliklerine Etkisi**

Kayaardı S., Zengin C., Akkara M.

III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.359, (Özet Bildiri)

LXXVII. Manisada Üretilen ve Satışa Sunulan İzmir Gevreklerinin Mikrobiyolojik Kalitesinin Araştırılması

Kayaardı S., Üçok Yurtsever E. F., Akkara M.

III. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu, Konya, Türkiye, 10 - 12 Mayıs 2012, ss.432-434, (Tam Metin Bildiri)

LXXVIII. Otel Mutfaklarında Gıda Güvenliği Uygulamaları

DEMİRCİOĞLU S., ÖZKAYA P., KAYAARDI S.

3. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 3 - 04 Mayıs 2012

LXXIX. Gıdalarda Dioksin ve Dioksin Benzeri PCB Varlığının Gıda Güvenliği Açısından Değerlendirilmesi

ÖZKAYA P., DEMİRCİOĞLU S., KAYAARDI S.

3. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 3 - 04 Mayıs 2012

LXX. Kanatlı Kesimhanesinin Temizlik ve Dezenfeksiyonunda Kuru Buz Tekniğinin Kullanımı

Akkara M., Kayaardı S.

3. Gıda Güvenliği Kongresi, İstanbul, Türkiye, 3 - 04 Mayıs 2012, ss.75, (Özet Bildiri)

LXXI. Tavuk Köftesinde Sarımsağın Antimikrobiyal ve Antioksidan Etkisi

KAYAARDI S., BAĞDATLI A., ZENGİN C.

7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, (Özet Bildiri)

LXXII. Nitrat ve Nitritin Et Ürünlerinde Kullanımının Önemi

Akkara M., Kayaardı S.

7. Gıda Mühendisliği Kongresi, Ankara, Türkiye, 24 - 26 Kasım 2011, ss.273, (Özet Bildiri)

LXXIII. Yeni Muhafaza Teknolojilerinin Etin Biyokimyasal Özellikleri Üzerine Etkisi

Kayaardı S., Akkara M.

V. Ulusal Veteriner Biyokimya ve Klinik Biyokimya Kongresi, Aydın, Türkiye, 6 - 08 Eylül 2011, ss.73-74, (Özet Bildiri)

LXXIV. Etin Olgunlaşması Sırasında Meydana Gelen Biyokimyasal Değişimler

KAYAARDI S., ZENGİN C., TALU P.

V. Ulusal Veteriner Biyokimya ve Klinik Biyokimya Kongresi, Aydın, Türkiye, 6 - 08 Eylül 2011, (Tam Metin Bildiri)

LXXV. Rigor Mortis Oluşumu Sırasında Meydana Gelen Biyokimyasal Değişimler

KAYAARDI S., TALU P., ZENGİN C.

V. Ulusal Veteriner Biyokimya ve Klinik Biyokimya Kongresi, Aydın, Türkiye, 6 - 08 Eylül 2011, (Tam Metin Bildiri)

LXXVI. Isıl İşlem Uygulamanın Türk Sucuğunun Kalite Niteliklerine Etkisi

KAYAARDI S., ZENGİN C.

I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı, Aydın, Türkiye, 2 - 03 Aralık 2010, (Tam Metin Bildiri)

LXXVII. Et İşletmelerinin Temizlik ve Dezenfeksiyonunda Kuru Buz Tekniğinin Kullanımı

Kayaardı S., Akkara M.

I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı, İzmir, Türkiye, 2 - 03 Aralık 2010, ss.72-77, (Tam Metin Bildiri)

LXXVIII. Sucuk Üretiminde Kullanılan Ambalajlama Yöntemleri

KAYAARDI S., ZENGİN C., AKKARA M.

I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı, Aydın, Türkiye, 2 - 03 Aralık 2010, (Tam Metin Bildiri)

LXXIX. Sucuk Formülasyonuna Karıştırılan Farklı Et Türlerinin Saptanmasında Kullanılan Yeni Teknikler

KAYAARDI S., AKKARA M., ZENGİN C.

I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı, Aydın, Türkiye, 2 - 03 Aralık 2010, (Tam Metin Bildiri)

LXXX. Doğal Fermente Sucukların Mikroflorasının Moleküler Metodlarla Belirlenmesi

KAYAARDI S., AKKARA M., ZENGİN C.

I. Et Ürünleri "Sucuk" Çalıştayı, Aydın, Türkiye, 2 - 03 Aralık 2010, (Tam Metin Bildiri)

LXXXI. Et Endüstrisinde Aktif ve Akıllı Paketleme Sistemleri

KAYAARDI S., ZENGİN C., KASIM S., ÇATAL A.

VI. Uluslararası Ambalaj Kongresi, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Eylül 2010, (Tam Metin Bildiri)

LXXXII. Et Endüstrisinde Kullanılan Ambalajlama Yöntemleri

ZENGİN C., KAYAARDI S.

VI. Uluslararası Ambalaj Kongresi, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Eylül 2010, (Tam Metin Bildiri)

- LXXXIII. Yenilebilir Film ve Kaplamalar**
Kayaardı S., Akkara M.
VI. International Packaging Congress, İstanbul, Türkiye, 16 - 19 Eylül 2010, ss.79-90, (Tam Metin Bildiri)
- LXXXIV. Gıda Endüstrisinde Kitosanın Ambalaj Materyali Olarak Kullanımı**
KAYAARDI S., ZENGİN C.
VI. Uluslararası Ambalaj Kongresi, İstanbul, Türkiye, 16 - 18 Eylül 2010, (Tam Metin Bildiri)
- LXXXV. Biyoaktif Paketleme**
Kayaardı S., Akkara M.
VI. International Packaging Congress, İstanbul, Türkiye, 16 - 19 Eylül 2010, ss.171-180, (Tam Metin Bildiri)
- LXXXVI. Warmed over flavour development of turkey döner kebab during marketing**
KAYAARDI S., KUNDAKÇI A., GÖK V., ÇOŞKUNSEVEN A., KAYACIER A.
XVI. European Symposium on the Quality of Poultry and Poultry Products, 9 - 12 Eylül 2001, (Tam Metin Bildiri)
- LXXXVII. Keçi Karkas ve Et Kalitesi**
YARALI E., ATAY O., GÖKDAL Ö., KAYAARDI S.
Ulusal Keçicilik Kongresi 2010, Türkiye, 24 - 26 Haziran 2010, cilt.2, (Tam Metin Bildiri)
- LXXXVIII. Alpin x Kıl Keçisi F1 Saanen x Kıl Keçisi F1 ve Kıl Keçisi Oğlaklarının Besi Karkas ve Et kalite Özellikleri**
ATAY O., GÖKDAL Ö., KAYAARDI S., ÖZUĞUR A. K., EREN V.
Ulusal Keçicilik Kongresi 2010, Çanakkale, Türkiye, 24 - 26 Haziran 2010, cilt.1, ss.386-390, (Tam Metin Bildiri)
- LXXXIX. Manisa İli Geleneksel Gıdası Manisa Kebabı ve Ürün Özellikleri**
KAYAARDI S., ZENGİN C.
1. Uluslararası "Adriyatik'ten Kafkaslar'a Geleneksel Gıdalar" Sempozyumu, Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, (Tam Metin Bildiri)
- XC. Probiyotik Et Starter Kültürlerinin Türk Sucuğunun Mikrobiyolojik Kalitesine Etkisi**
KAYAARDI S., KARAGÖZLÜ N., KARACA DEMİRCİOĞLU S.
The 1st International Symposium on "Traditional Foods from Adriatic to Caucasus", Tekirdağ, Türkiye, 15 - 17 Nisan 2010, ss.78-80, (Tam Metin Bildiri)
- XCI. Sütçülük Atıklarının Değerlendirilmesi**
BAĞDATLI A., KAYAARDI S.
Pamukkale Süt ve Süt Ürünleri Sempozyumu, KINIKLI/DENİZLİ, Türkiye, 21 - 23 Mayıs 2009, ss.148, (Özet Bildiri)
- XCII. Hayvancılıkta İzlenebilirlik**
KAYAARDI S., ZENGİN C.
3. Ulusal Veteriner Gıda Hijyeni Kongresi, Bursa, Türkiye, 14 - 16 Mayıs 2009, (Tam Metin Bildiri)
- XCIII. The Antimicrobial And Antioxidant Effect Of Garlic And Onion On Chicken Meatballs**
KAYAARDI S., BAĞDATLI A., ONUR R. H., ZENGİN C.
8th International Conference of Food Physics, Plovdiv, Bulgaristan, 24 - 27 Eylül 2008, (Özet Bildiri)
- XCIV. Sanitation Standard operating procedures SSOP for meat industry**
GÖK V., KAYAARDI S., BORAN T., KARUK ELMAS Ş. N.
Blacksea and Central Asian Symposium on Food Technology, 12 - 16 Ekim 2000, (Özet Bildiri)

Desteklenen Projeler

KAYAARDI S., TÜBİTAK Projesi, Türkiyede Yaygın Olarak Kesilen Sığır ve Koyun Irklarının Karkas ve Et Kalitelerinin Avrupa Birliğinde Uygulanan EUROP Sınıflandırma Sisteminde Tanımlanması Üzerine Bir Araştırma, Devam Ediyor
Özdil O., Kayaardı S., Uyarcan M., Söbeli C., Özdil O., Çelik F., KOSGEB, Bitki Bazlı Protein Kaynaklarından Sürdürülebilir Et Alternatifleri Üretimi Yatırım Projesi, 2025 - 2025

KAYAARDI S., YILDIZ D., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Üzüm Posası ve Yaprağından Yeşil Sentez Yolu İle Elde Edilen Gümüş Nanopartiküllerin Bazı Meyve Sebzelerin Aktif Ambalajlanmasında Kullanımı, 2022 - 2025

Özdil O., Kayaardı S., Uyarcan M., Söbeli C., Özdil O., Çelik F., KOSGEB, Sürdürülebilir Bitki Bazlı Et Alternatifleri Ürünlerin

Geliştirilmesi, 2022 - 2024

KAYAARDI S., YILDIZ D., UYARCAN M., SÖBELİ C., KARAKULAK E., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Et Alternatifi Bitki Bazlı Burger, Köfte ve Kaplamalı Ürünlerin Kalite Özelliklerinin Belirlenmesi, 2022 - 2024

KAYAARDI S., DAĞBAĞLI S., UYARCAN M., AKPINAR A., SÖBELİ C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Alt Yapı, Elektroegirme Yöntemi İle Elde Edilen Probiyotik Bakteri İlaveli Pullulan/Pva Nanoflilerin Peynir ve Taze Kırmızı Etin Ambalajlanmasında Kullanımı, 2021 - 2024

BAĞDATLIOĞLU N., GÜNÇ ERGÖNÜL P., KARAGÖZLÜ N., AKPINAR A., ERGÖNÜL B., SAVLAK N., KAYAARDI S., ÇAĞINDI Ö., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Diğer, Sürdürülebilir Gıda Sistemleri Kongresi, 2022 - 2023
SÖBELİ C., KARATAŞ H. Ç., KAYAARDI S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Et Cipsi Üretiminde Farklı Marinasyon Tekniklerinin Ürün Kalitesine Etkisi, 2021 - 2022

KAYAARDI S., ÖZTÜRK KERİMOĞLU B., SERDAROĞLU F. M., Yeniden Yapılandırılmış Hindi Bifteklerinde Fosfat İkamesi Olarak Yumurta Kabuğu Kalsiyum Tozu, Pektin ve Pırnal Meşesi Palamudu (Quercus ilex) Ekstraktı Kullanımının Araştırılması, 2021 - 2022

BAĞDATLIOĞLU N., GÜNÇ ERGÖNÜL P., ÇAĞINDI Ö., DAĞBAĞLI S., KAYAARDI S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP GÜDÜMLÜ, M C B Ü Gıda Mühendisliği Laboratuvarlarının Güçlendirilmesine Yönelik Eğitim ve Araştırma Olanaklarının Geliştirilmesi, 2017 - 2019

KAYAARDI S., UYARCAN M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Diğer, Yüksek Basınç Uygulamasının Kırmızı Etin Lezzet Bileşenleri ve Protein Degradasyonu Üzerine Etkisi, 2017 - 2018

KAYAARDI S., UYARCAN M., SÖBELİ C., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Araştırma Projesi, Vurgulu Işık Uygulamasının Sığır Eti Kalitesi Üzerine Etkisi, 2015 - 2018

KAYAARDI S., UYARCAN M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Doktora, Yüksek Basınç Uygulamasının Taze ve Marine Edilmiş Kırmızı Et Kalitesine Etkisi, 2015 - 2018

KAYAARDI S., SÖBELİ C., UYARCAN M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Alt Yapı, Vurgulu Işık Uygulamasının Bazı Gıdaların Kalite Niteliklerine Etkisi, 2015 - 2016

KAYAARDI S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Coğrafi Bölgelerimizde Yetiştirilen Kıl Keçilerinde Et Kalite Kriterlerinin Karşılaştırılması, 2011 - 2015

Kayaardı S., Uyarcan M., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, BAP Y.Lisans, Kanatlı Endüstrisinde Kuru Buz Tekniğinin Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2011 - 2012

KAYAARDI S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kanatlı Endüstrisinde Kuru Buz Tekniğinin Kullanım Olanaklarının Araştırılması, 2011 - 2012

KAYAARDI S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Yeşil Çay ve Kekik Eksraktlarının Tavuk Eti Kalitesine Etkisi, 2009 - 2012

SÖBELİ C., KAYAARDI S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, YEŞİL ÇAY VE KEKİK EKSTRAKTLARININ TAVUK ETİ KALİTESİNE ETKİSİ, 2009 - 2011

KAYAARDI S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Kuru DRY AGING ve Yaş WET AGING Olgunlaştırma Yöntemlerinin Taze Sığır Eti Kalitesi Üzerine Etkilerinin Araştırılması, 2009 - 2011

KAYAARDI S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Etlik Piliç Yemlerine Farklı Oranlarda İlave Edilen Konjuge Linoleik Asitin CLA Piliç Etindeki CLA Miktarına ve Et Kalitesi Üzerine Etkisi, 2009 - 2011

KAYAARDI S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Farklı Paketleme Yöntemlerinin Taze Etin Kalite Özellikleri Üzerine Etkilerinin İncelenmesi, 2007 - 2008

KARAGÖZLÜ N., KARACA DEMİRCİOĞLU S., KAYAARDI S., Yükseköğretim Kurumları Destekli Proje, Türk Sucuğunda Probiyotik Et Starter Kültürlerinin Kullanımı Olanaklarının Araştırılması, 2003 - 2006

Bilimsel Yayınlarda Hakemlikler

MEAT SCIENCE, Diğer Dergiler, Nisan 2025

Diğer Dergiler, Nisan 2025

AKADEMİK GIDA, Diğer Dergiler, Ocak 2017

MEAT SCIENCE, Diğer Dergiler, Ocak 2017

TURKISH JOURNAL OF VETERINARY AND ANIMAL SCIENCES, Diğer Dergiler, Ocak 2017
Diğer Dergiler, Ocak 2017
MEAT SCIENCE, Diğer Dergiler, Ocak 2016
AKADEMIK GIDA, Diğer Dergiler, Ocak 2016
Diğer Dergiler, Ocak 2016
Diğer Dergiler, Ocak 2016
Diğer Dergiler, Ocak 2016
TURKISH JOURNAL OF VETERINARY AND ANIMAL SCIENCES, Diğer Dergiler, Ocak 2016
Diğer Dergiler, Ocak 2016

Metrikler

Yayın: 148
Atıf (WoS): 269
Atıf (Scopus): 383
H-İndeks (WoS): 7
H-İndeks (Scopus): 10

Sanatsal Etkinlik

KAYAARDI S., Sağlıklı Yaşam İçin Güvenilir Gıda İle Sağlıklı ve Dengeli Beslenmenin Önemi, Aralık 2016

Akademi Dışı Deneyim

Celal Bayar Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Öğretim Üyesi